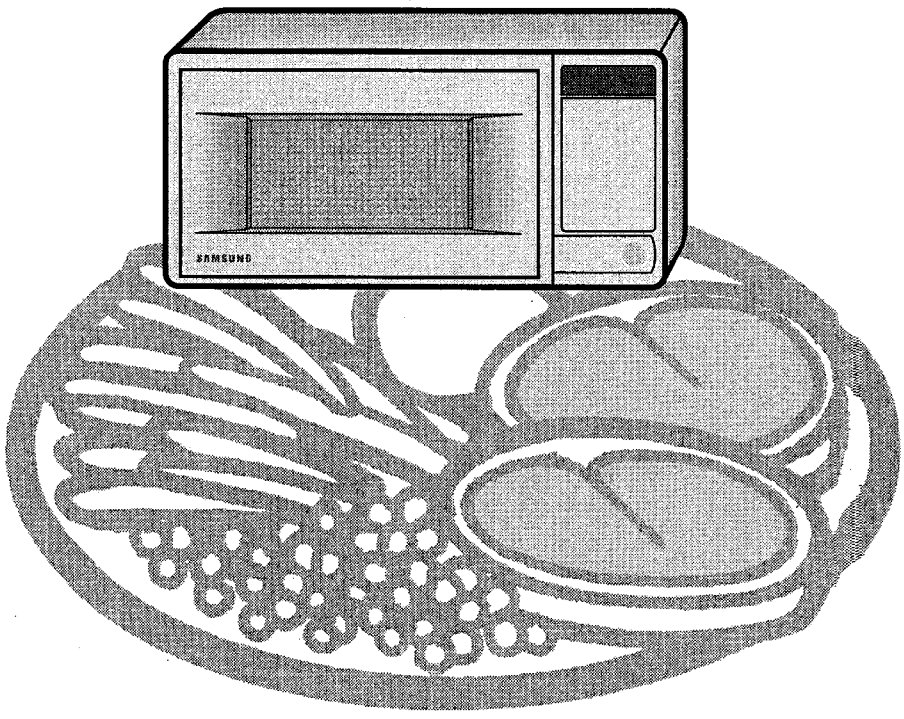
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

M 6235 / M 6245
M 6234 / M 6244

Owner's Instructions and Cooking Guide

DEUTSCH



CODE NO. 74709-0706-00

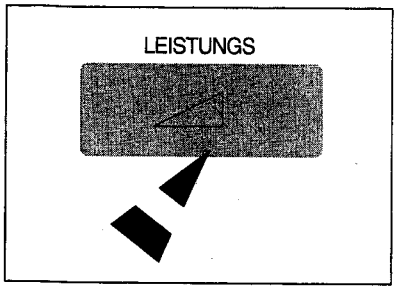
MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Garkompaß

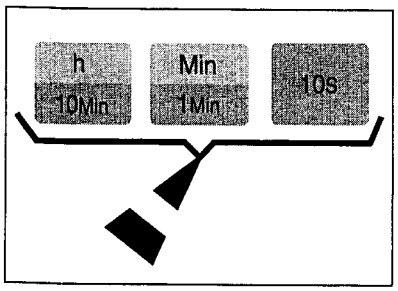
Inhaltsübersicht

- Das Wesentliche auf einen Blick (M6245) ..... D - 1
- Das Wesentliche auf einen Blick (M6244) ..... D - 2
- Gebrauch der Bedienungsanleitung..... D - 3
- Sicherheitshinweise.....D - 4
- Garraum und Bedienfeld ..... D - 5 ~D - 6
- Aufstellung des Gerätes..... D - 7
- Einstellen der Uhrzeit ..... D - 7
- Funktionsprüfung..... D - 8
- Bei Problemen und Störungen ..... D - 8
- Bedienungsanleitung für die Modelle M 6235/M6234..... D - 9
- Garen / Aufwärmen..... D - 10
- Leistungsstufentabelle ..... D - 10
- Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs ..... D - 11
- Automatisches Auftauen ..... D - 11
- Schnellgerichte ..... D - 12
- Reinigung und Pflege des Gerätes ..... D - 13
- Aufbewahrung und Reparatur des Gerätes..... D - 13
- Mikrowellengeschirr..... D - 14
- Garkompaß ..... D - 15 ~ D - 21

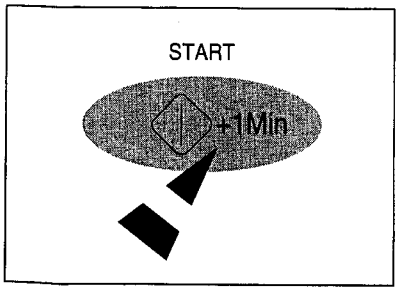
Das Wesentliche auf einen Blick - M6245



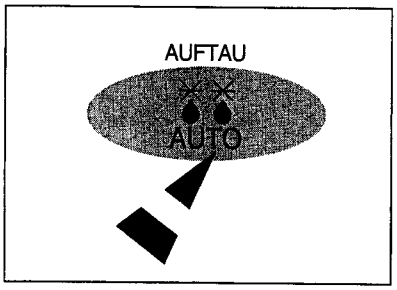
Stellen Sie die Lebensmittel in den Garraum. Drücken Sie die LEISTUNGS-Taste, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird.



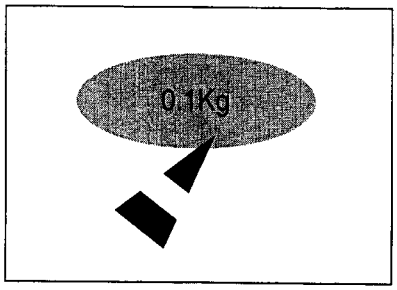
Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min, 1 Min oder 10 Sec ein.



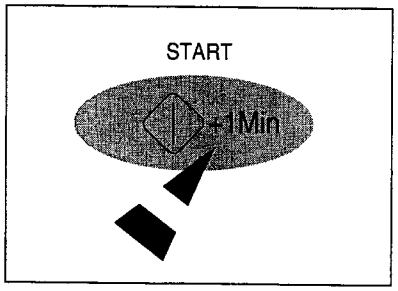
Drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang einzuleiten. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein viermaliges akustisches Endsignal.



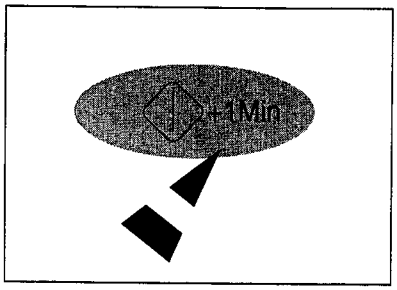
Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel in den Garraum und tippen Sie die AUFTAU-Taste an.



Zur Eingabe des Gewichts tippen Sie nun die 0.1kg-Taste sooft an, bis das richtige Gewicht angezeigt wird.



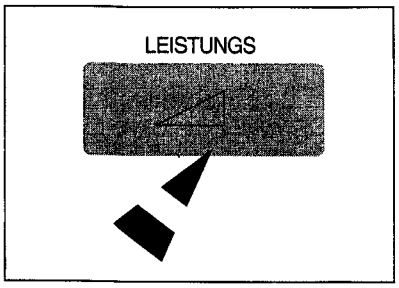
Tippen Sie die START-Taste an, um den Auftauvorgang einzuleiten. Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein zehnmaliges akustisches Signal. Drehen Sie das Gefriergut um, und betätigen Sie erneut die START-Taste.



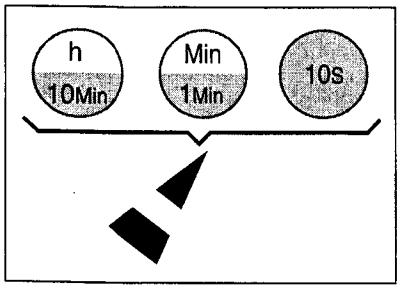
Lassen Sie das Gargut im Garraum. Tippen Sie die +1Min-Taste entsprechend der gewünschten Garzeitverlängerung in Minuten an.

DEUTSCH

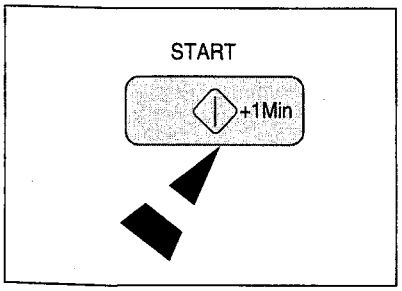
Das Wesentliche auf einen Blick - M6244



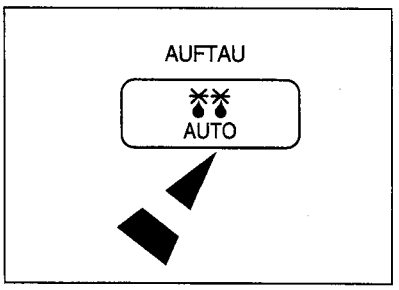
Stellen Sie die Lebensmittel in den Garraum. Drücken Sie die LEISTUNGS-Taste, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird.



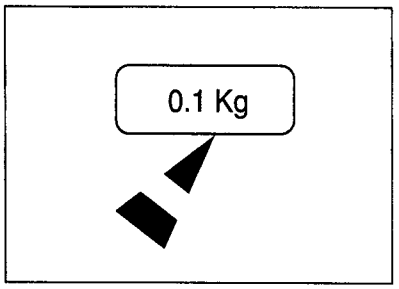
Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min, 1 Min oder 10 Sec ein.



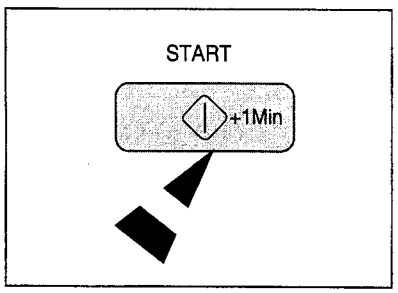
Drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang einzuleiten. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein viermaliges akustisches Endsignal.



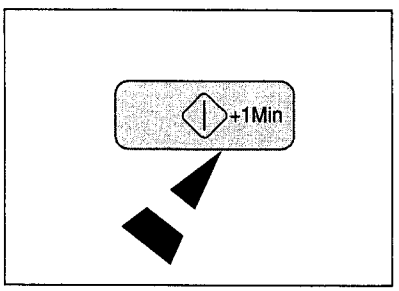
Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel in den Garraum und tippen Sie die AUFTAU-Taste an.



Zur Eingabe des Gewichts tippen Sie nun die 0.1kg-Taste sooft an, bis das richtige Gewicht angezeigt wird.



Tippen Sie die START-Taste an, um den Auftauvorgang einzuleiten. Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein zehnmaliges akustisches Signal. Drehen Sie das Gefriergut um, und betätigen Sie erneut die START-Taste.



Lassen Sie das Gargut im Garraum. Tippen Sie die +1Min-Taste entsprechend der gewünschten Garzeitverlängerung in Minuten an.

Gebrauch der Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG-Mikrowellengerät entschieden haben.

Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält zahlreiche wertvolle Informationen zum Betrieb Ihres neuen Gerätes:

- ◆ *Vorsichtsmaßnahmen*
- ◆ *Geeignetes Zubehör und Geschirr*
- ◆ *Nützliche Tips zum Garen sowie einen Gar-Kompaß*

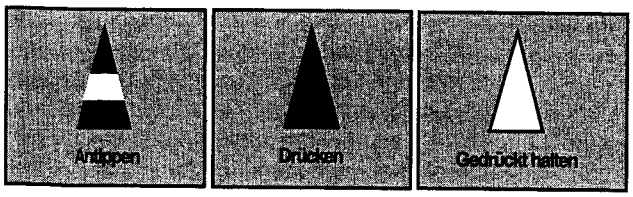
Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um alle Möglichkeiten des Gerätes voll ausschöpfen zu können.

Eine Schnellübersicht beschreibt die drei wichtigsten Garfunktionen:

- ◆ *Garen/Aufwärmen*
- ◆ *Auftauen*
- ◆ *Garzeitverlängerung*

Die Abbildungen zum Mikrowellengerät (Gerät und Bedienfeld) sollen Ihnen das Auffinden der anzutippenden Tasten erleichtern.

In den Abbildungen der Schritt-für-Schritt-Erläuterungen werden die drei nachstehenden Symbole verwendet:



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN UMGANG MIT MIKROWELLENGERÄTEN

Werden die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise nicht beachtet, können möglicherweise Gesundheitsbeeinträchtigungen durch Mikrowellen auftreten.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben.

Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber: Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten Techniker instandgesetzt wurde.

Insbesondere darauf achten, daß die Gerätetür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Tür, Türdichtungen und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Stromkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifizierten und entsprechend geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

DEUTSCH

Wichtige Sicherheitshinweise

Achten Sie vor dem Erwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellengerät darauf, daß folgende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

Verwenden Sie KEIN metallisches Geschirr im Mikrowellen-gerät, wie etwa

- metallische Gefäße
- Speiseservice mit Gold oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln usw.

Begründung: Dies kann zu elektrischen Überschlägen oder Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

Folgendes NICHT erhitzen

- Luftdicht abgeschlossene oder vakuum-versiegelte Flaschen, Gläser und Behälter
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- Luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier, Nüsse in der Schale, Tomaten

Begründung: Es kommt zu Druckbildung, wodurch solches Gargut explodieren kann.

Tip: Deckel, Schalen, Beutel usw. abnehmen bzw. entfernen.
Den Mikrowellenherd NICHT bei leerem Garraum betreiben.

Begründung: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Stets ein Glas Wasser im Garraum aufbewahren, so daß die Mikrowellenenergie bei versehentlichem Einschalten des Gerätes absorbiert wird.

Die Lüftungsöffnungen an Seite und Rückseite NICHT durch Tücher oder Papier blockieren.

Begründung:Tücher oder Papier können aufgrund der aus dem Garraum abgezogenen heißen Luft in Brand geraten.

Beim Herausnehmen fertiger Speisen aus dem Garraum STETS Topflappen verwenden.

Begründung: Geschirr kann unter Umständen Mikrowellen absorbieren, außerdem wird vom erhitzten Gargut stets Wärme auf das Geschirr übertragen, das dadurch heiß wird.

Die Heizelemente oder Innenwände des Gerätes NICHT berühren./

Begründung: Die Wände können so heiß werden, daß Sie sich selbst dann noch verbrennen, obwohl das Kochpro-gramm schon abgeschlossen ist. Keine brennbaren Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung bringen: Erst das Gerät auskühlen lassen.

- Um die Brandgefahr im Garraum zu senken, folgendes beachten:
  - Keine brennbaren Materialien im Garraum aufbewahren.
  - Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln entfernen.
  - Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von nassem Papier verwenden.
  - Bei Rauchbildung die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät abschalten oder den Netzstecker ziehen.
- Bitte sehen Sie von zeit zu zeit nach cem Mikrowellengerät, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erwärmt oder gekocht werden.
  Wenn Rauch beobachtet wird, ist die Tür des Gerätes geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung den Inhalt von Flaschen für Säuglingsnahrung und Baby-Fertigkost-Gläsem umrühren oder gut schütteln und die Temperatur vor Gebrauch prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sehen Sie von Zeit zu Zeit in den Mikrowellenherd, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder ähnlichen brennbaren Materialien erhitzen.

Lassen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung besondere Vorsicht walten.

- Nach dem Ausschalten des Gerätes das Gargut noch mindestens 20 Sekunden nachgaren lassen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Rühren Sie das Gargut, falls erforderlich, während des Erhitzens um, jedoch STETS nach dem Erhitzen.
- Um Überkochen und dadurch mögliche Verbrühungen zu vermeiden, vor, während und nach dem Erhitzen umrühren. Bei Verbrühungen folgende ERSTE-HILFE-Maßnahmen ergreifen:
  Den betroffenen Körperteil mindestens 10 Sekunden in kaltes Wasser tauchen. Danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken. Keine Cremes, Öle oder Lotionen verwenden.
- Gefäße NIE bis zum Rand füllen und Gefäße verwenden, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können bei Überhitzung zudem platzen.
- Die Temperatur von Babynahrung oder Milch vor Verabreichung STETS prüfen.
- Erhitzen Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen NIE mit aufgesetztem Gummisauger, da die Flasche sonst durch Überhitzung platzen könnte.

Achten Sie darauf, daß das Stromkabel nicht beschädigt wird. Tauchen Sie das Stromkabel bzw. den Stecker nicht in Wasser ein und halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker.
- Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Begründung: Freigesetzte Heißluft oder Dampf kann zu Verbrühungen führen.

Berühren Sie NICHT den Heizkörper oder die Innenwände des Garraums

Begründung: Diese Innenwände sind trotz der Beendigung des Kochvorgangs heiß genug, um Hautver-brennungen urzusachen, selbst wenn sie nicht so erscheinen werden. Halten Sie vor heißen Stellen fern. Es darf nicht mit den brennbaren Materialien irgendetwas im Ofen berühren: Der Ofen zuerst abkühlen lassen.

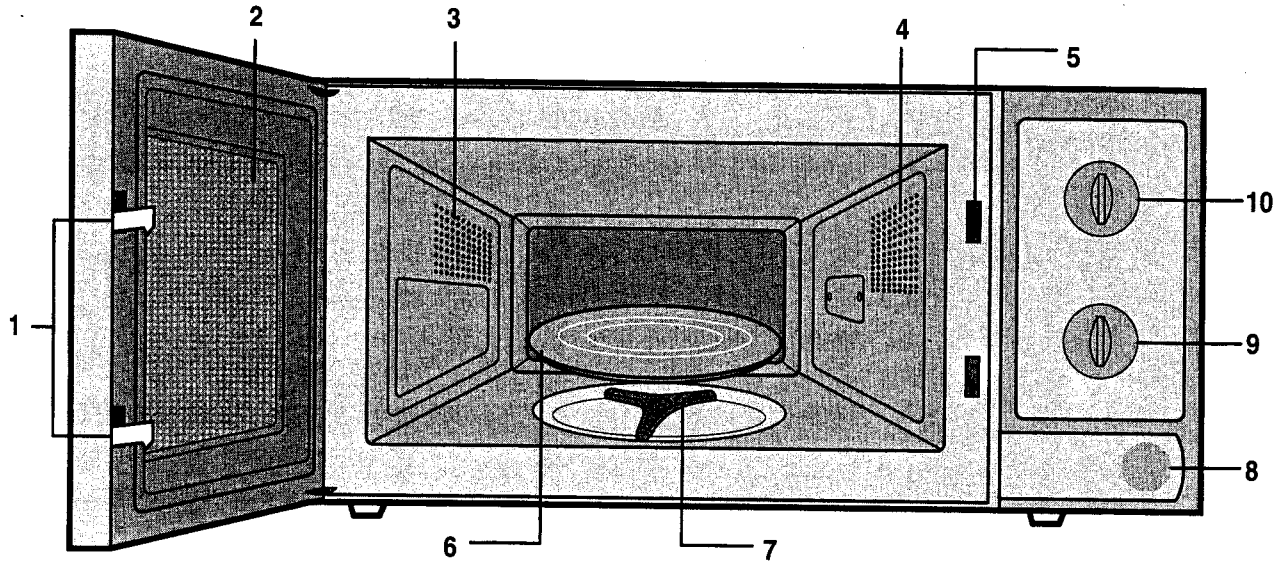
ACHTUNG:

Kleinkindern darf AUF KEINEN FALL erlaubt werden, das Mikrowellengerät zu benutzen oder damit zu spielen.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät in Gegenwart von Kindern nicht ohne Aufsicht.

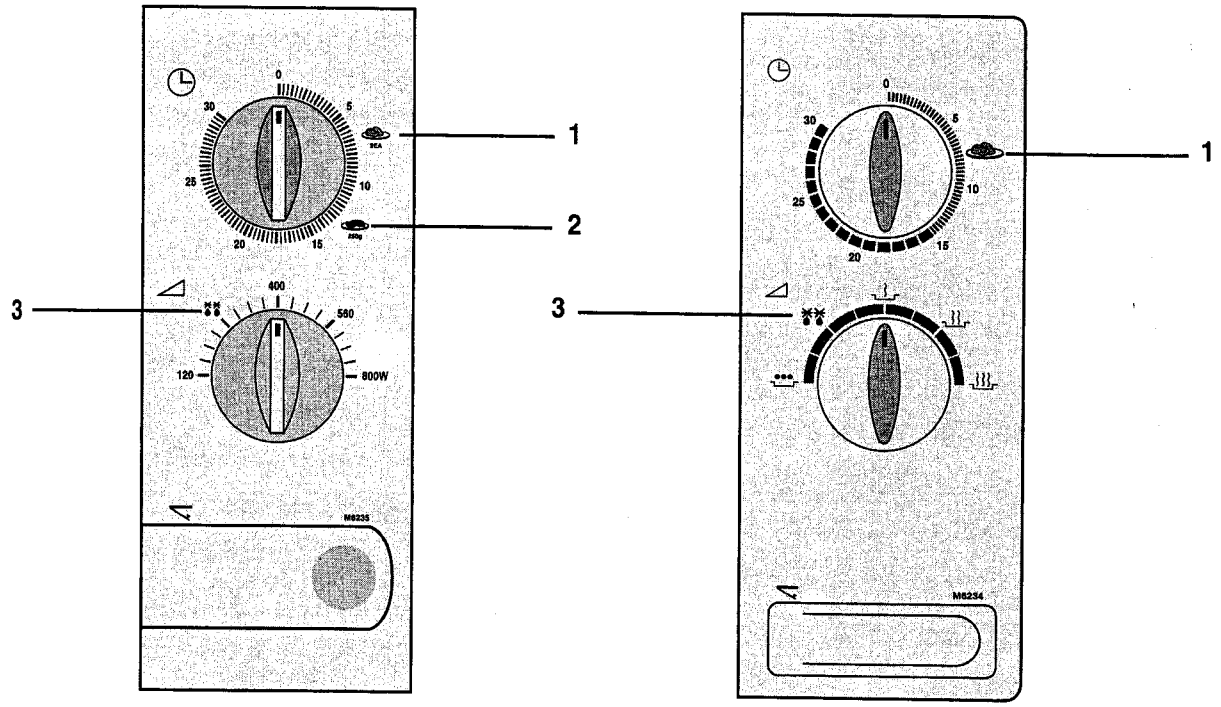
ewahren Sie keine für Kinder interessante Gegenstände unmittelbar über dem Gerät auf.

Garraum und Bedienfeld - M6235, M6234



1. Türschloß
2. Gerätetür
3. Belüftungsschlitz
4. Garraumbeleuchtung
5. Sicherheitsverriegelung
6. Glas-Drehteller
7. Drehring
8. Türöffner-Taste
9. Leistungswahlschalter
10. Zeitschalter

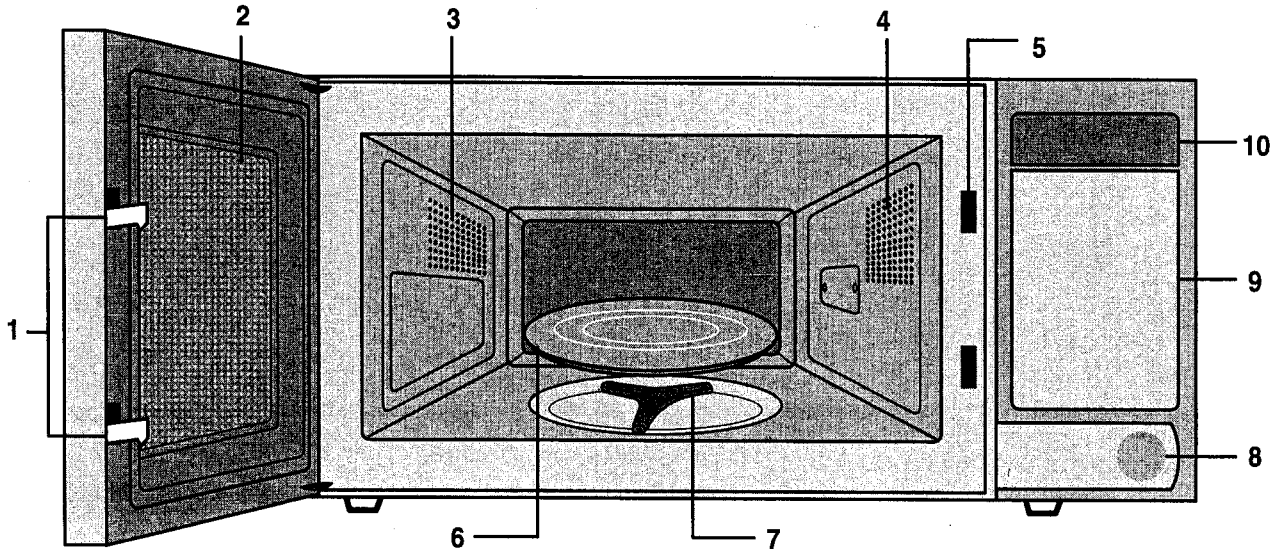
DEUTSCH



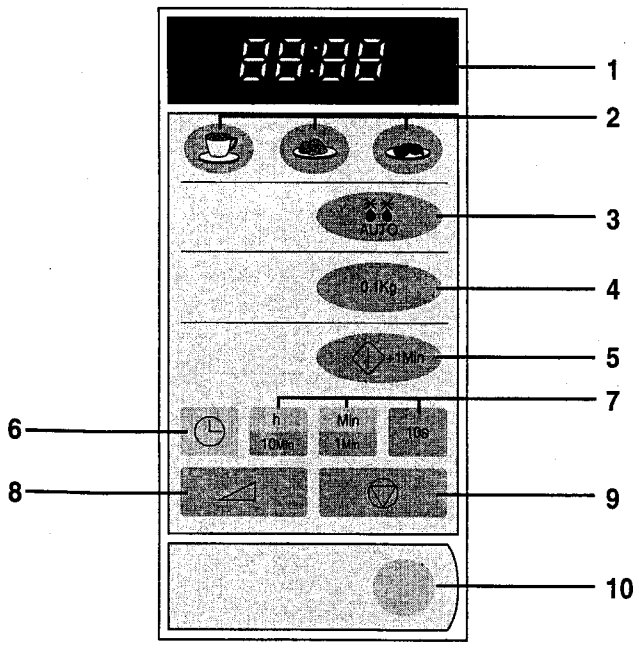
M6235 **M6234**

1. OFENKARTOFFEL: Die Kartoffeln nach 5 Minuten wenden.
2. REIS UND NUDELN.
3. AUFTAUEN

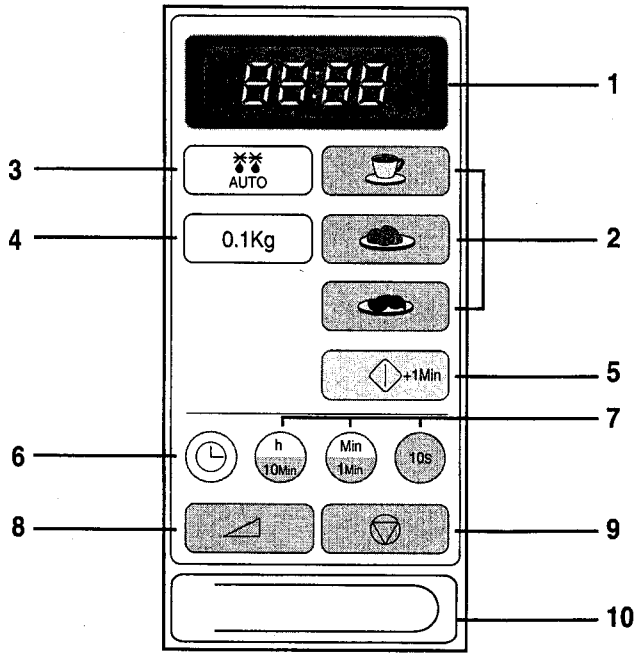
Garraum und Bedienfeld (Fortsetzung) - M6245, M6244



1. Türschloß
2. Gerätetür
3. Belüftungsschlitz
4. Garraumbeleuchtung
5. Sicherheitsverriegelung
6. Glas-Drehteller
7. Drehring
8. Türöffner-Taste
9. Bedienfeld
10. Anzeige



M6245



M6244

1. Anzeige
2. Schnellgericht-Tasten
3. Auftauautomatik-Taste
4. Gewichtseingabe-Taste
5. Start-/Garzeitverlängerungs-Taste
6. Uhr-Taste
7. Zeiteingabe-Taste
8. Leistungsstufen-Wahltaste
9. Löschen-Taste
10. Türöffner-Taste

Aufstellung des Gerätes

Dieses kompakte Mikrowellengerät findet nahezu überall Platz (Küchen-Arbeitsplatte oder Regal, Servierwagen, Tisch).

ACHTUNG: *Aus Sicherheitsgründen muß das Gerät*

- *ordnungsgemäß geerdet und*
- *mit einer korrekt angeschlossenen und ebenfalls geerdeten Steckdose verbunden werden.*

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Lassen Sie zu Belüftungszwecken auf allen vier Seiten des Gerätes einen Freiraum von mindestens 10 cm.
2. Auf keinen Fall die Lüftungsöffnungen blockieren, da es sonst zum Überhitzen des Gerätes kommen kann und es sich automatisch abschaltet. Es kann erst nach ausreichendem Auskühlen wieder eingeschaltet werden.
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig aus dem Garraum und setzen Sie Drehring und Drehteller ein. Überprüfen Sie, daß sich der Drehteller frei dreht.
4. Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ein. Ist das Netzkabel beschädigt, muß es durch ein Spezialkabel (I - SHENG (SPO22), KDK (KKP 4819D) oder EUROELEKTRIK (3410) ersetzt werden.

Empfehlungen:

Stellen Sie das Mikrowellengerät NICHT in heißer oder feuchter Umgebung auf.
Beispiel: Neben einem herkömmlichen Herd oder Heizkörper.

Achten Sie auf die korrekte Spannung.
Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, daß es von der Qualität her dem serienmäßigen Netzkabel entspricht.

Wischen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes Garraum und Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab.

DEUTSCH

Einstellen der Uhrzeit - M6245, M6244

Ihr Mikrowellengerät zeigt die Uhrzeit in 24-Stunden-Schreibweise an. Sie müssen die Uhrzeit in folgenden Fällen einstellen:

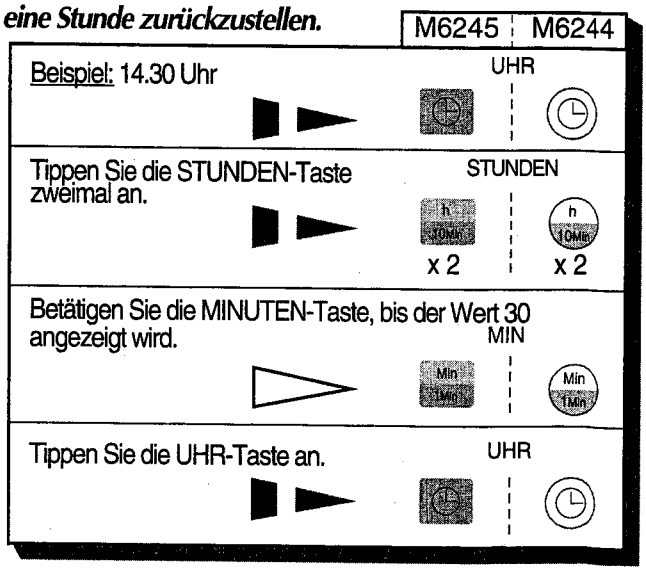
- *vor der Erst-Inbetriebn, die Uahme des Gerätes;*
- *nach einem Stromausfall.*

HINWEIS: *Denken Sie daranhrzeit bei der Umstellung von Winter- auf Sommerzeit eine Stunde vor - bzw. bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit eine Stunde zurückzustellen.*

1. Tippen Sie die UHR-Taste an.

   Ergebnis: In der Anzeige steht 12 00.
2. Tippen Sie zur Einstellung der Stunde die STUNDEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Stundenwert angezeigt wird.
3. Tippen Sie zur Einstellung der Minute die MINUTEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Minutenwert angezeigt wird.
4. Wird die korrekte Uhrzeit angezeigt, tippen Sie die UHR-Taste an, um die Uhr zu starten.

   Ergebnis: Nach dieser Einstellung wird bei Nichtgebrauch des Mikrowellengerätes stets die aktuelle Tageszeit angezeigt.



Funktionsprüfung - M6245, M6244

Mit Hilfe des nachfolgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, daß Ihr Mikrowellengerät stets einwandfrei arbeitet. Ziehen Sie im Zweifelsfall die untenstehende Tabelle zu Rate.

HINWEIS: Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein.

Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.

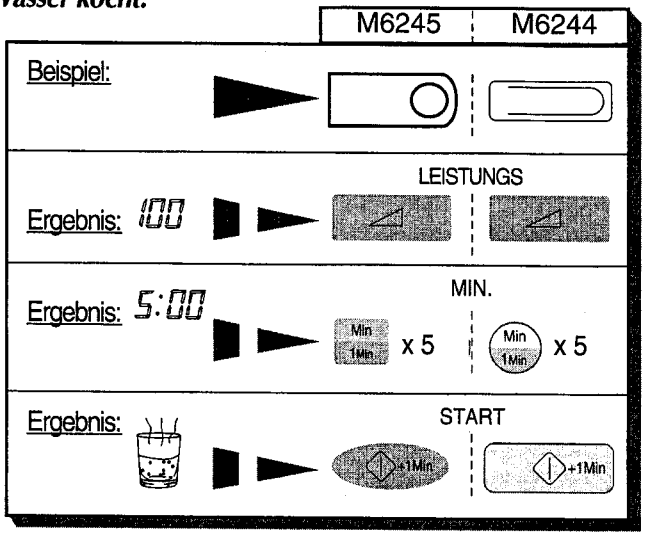
Bei Einstellung einer geringeren Leistungsstufe als der Maximalstufe (100 %) wird eine entsprechend längere Zeit benötigt, bis das Wasser kocht.

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.

2. Tippen Sie einmal die LEISTUNGS-Taste an.
   Ergebnis: Der Wert 100 (höchste Leistungsstufe) wird angezeigt.

3. Stellen Sie die Zeit durch Antippen der 1 MIN.-Taste auf 4 bis 5 Minuten ein.
   HINWEIS: Bei Überschreitung der Zeitvorgabe tippen Sie die LÖSCHEN-Taste an und wiederholen die Zeiteinstellung.

4. Tippen Sie die START-Taste an.
   Ergebnis: Das Wasser wird 4 bis 5 Minuten lang erhitzt und sollte dann kochen.



Bei Problemen und Störungen

Es dauert naturgemäß einige Zeit, bis man sich mit einem neuen Hausgerät vertraut gemacht hat. Tritt eines der nachstehend aufgeführten Probleme auf, beachten Sie den entsprechenden Lösungsvorschlag. Dies erspart Ihnen Zeit und den mit einer Anforderung des Kundendienstes verbundenen Aufwand.

PROBLEM	PRÜFUNG/ERLÄUTERUNG/LÖSUNG
◆ Feuchtigkeitsniederschlag im Garraum ◆ Luftzug im Bereich der Gerätetür ◆ Lichtschein im Tür- und Außengehäusebereich ◆ Dampf entweicht durch die Gerätetür oder aus den Lüftungsöffnungen	Dies ist normal.
Speisen werden nicht erwärmt.	◆ Haben Sie die Zeitschaltuhr korrekt eingestellt und die START-Taste betätigt? ◆ Ist die Gerätetür geschlossen? ◆ Wurde der betreffende Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist?
Speisen werden zu lange oder zu kurz gegart.	◆ Haben Sie die richtige Garzeit eingestellt? ◆ Haben Sie die richtige Leistungsstufe gewählt?
Funkenbildung und Knackgeräusche im Garraum (elektrische Überschläge)	◆ Haben Sie Geschirr mit Metallbestandteilen verwendet? ◆ Befindet sich im Garraum eine Metallgabel oder ein anderer Metallgegenstand? ◆ Liegt Aluminiumfolie in der Nähe der Garraumwände?
Bei laufendem Mikrowellengerät kommt es zu Störungen an Rundfunk- oder Fernsehgeräten.	◆ Bei Betrieb des Mikrowellengerätes können leichte Störungen an den genannten Geräten auftreten; dies ist normal. Lösung: Das Mikrowellengerät in ausreichendem Abstand von Rundfunk- und Fernsehgeräten oder Antennen aufstellen. ◆ Registriert der Mikroprozessor des Mikrowellengeräts eine Störung, muß unter Umständen die Anzeige neu eingestellt werden. Lösung: Den Netzstecker ziehen und wieder einstecken; die Uhr neu einstellen.

Tragen die vorstehenden Hinweise nicht zur Lösung eines Problems bei, notieren Sie:

- *Modell und Seriennummer an der Geräterückseite,*
- *Garantieangaben (Datum und Ort des Gerätekaufs),*
- *eine klare Problembeschreibung.*

TSetzen Sie sich dann mit Ihrem zuständigen SAMSUNG-Kundendienst in Verbindung.

Bedienungsanleitung für die Modelle M6235, M6234

Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät auf einwandfreien Betrieb

HINWEIS: ***Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.***

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die Leistungsstufe auf 100 (Höchststufe).
3. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des ZEIT-Schalters auf 4 bis 5 Minuten ein.

WICHTIGER HINWEIS: ***Tritt ein Problem auf, ziehen Sie die Problemlösungstabelle auf Seite 8 zu Rate.***

Leistungsstufentabelle

Funktionshinweis:
Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die geeignete Leistungsstufe ein.

LEISTUNGSSTUFE	%	LEISTUNG M6235	LEISTUNG M6234
MAXIMAL	100%	800W	750W
HOCH	70%	560W	525W
MITTEL	50%	400W	375W
AUFTAUEN	30%	240W	225W
SCHWACH	15%	120W	112W

DEUTSCH

Garzeitkorrektur während des Garvorgangs

Abbrechen des Garvorgangs

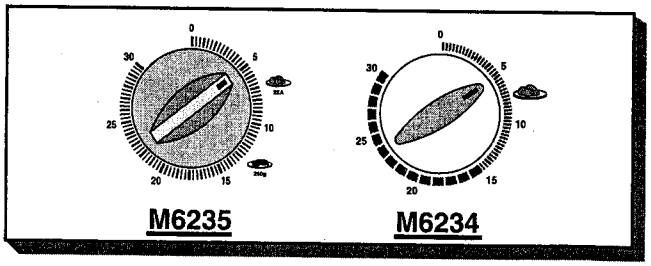
Kurzzeitig: Tür öffnen.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Tür schließen.

Beenden: Den ZEIT-Schalter auf "0" drehen.

Garzeitverlängerung

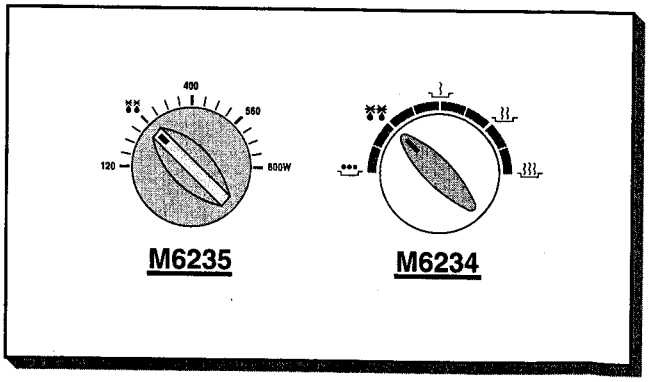
Den ZEIT-Schalter entsprechend weiterdrehen.
Den ZEIT-Schalter einfach auf eine beliebige andere Zeiteinstellung drehen.



Manuelles Auftauen

1. Legen Sie das aufzutauende Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den LEISTUNGS-Schalter auf das Auftau-Symbol.
3. Stellen Sie am ZEIT-Schalter die entsprechende Zeit ein.

   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.
   Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



Garen/Aufwärmen - M6245, M6244

Anhand des nachfolgenden einfachen Verfahrens wird das Garen/Aufwärmen von Lebensmitteln erläutert. Weitere Informationen zu Leistungsstufe und Zeiteinstellung entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen sowie dem Gar-Kompaß weiter hinten in der Bedienungsanleitung.

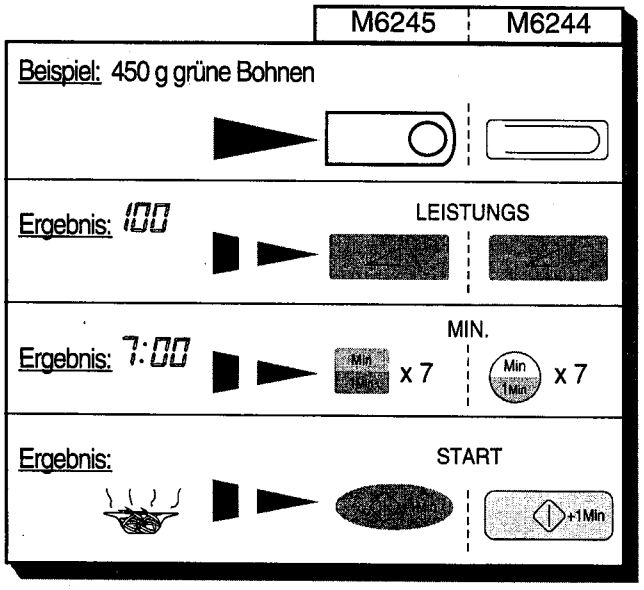
ACHTUNG: ***Überprüfen Sie bei eingeschaltetem Gerät stets die Einstellungen, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen.***

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.

2. Wählen Sie durch entsprechend häufiges Antippen der LEISTUNGS-Taste die geeignete Leistungsstufe.

3. Stellen Sie die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 MIN., 1 MIN. oder 10 SEC. ein.

4. Betätigen Sie die START-Taste.
   Ergebnis: Der Garvorgang beginnt, und die Zeitanzeige zählt zurück. Das Ende des Garvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt, und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.



Leistungsstufentabelle - M6245, M6244

Durch Einstellen der LEISTUNGSSTUFE steuern Sie die zugeführte Mikrowellenenergie und somit die zum Garen, Aufwärmen oder Auftauen benötigte Zeit.

Funkionsweise:

Wählen Sie durch Antippen der LEISTUNGS-Taste die geeignete Leistungsstufe.

LEISTUNGSSTUFE	%	LEISTUNG	
		M6245	M6244
MAXIMAL	100%	800W	750W
SAUTIEREN	90%	720W	675W
AUFWÄRMEN	80%	640W	600W
HOCH	70%	560W	525W
KÖCHELN	60%	480W	450W
MITTEL	50%	400W	375W
MITTELSCHWACH	40%	320W	300W
AUFTAUEN	30%	240W	225W
SCHWACH	20%	160W	150W
WARMHALTEN	10%	80W	75W

Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs - M6245, M6244

Wie beim traditionellen Kochen möchten Sie die Garzeit je nach Eigenschaft des Garguts oder persönlichem Geschmack geringfügig verändern.

Sie können:

- ***den Fortschritt des Garvorgangs jederzeit einfach durch Öffnen der Tür kontrollieren;***
- ***ddie Garzeit durch Antippen der +1M-Taste minutenweise verlängern.***

Stoppen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um

- das Gargut zu kontrollieren,
- das Gargut zu wenden oder umzurühren,
- das Gargut stehenzulassen.

Um den Garvorgang ...	Folgende Taste betätigen ...
zu unterbrechen	Zur Fortsetzung des Garvorgangs die Tür schließen und die START-Taste antippen.
zu beenden	LÖSCHEN-Taste

Darüber hinaus können Sie bis zum Beginn des Garvorgangs Einstellungen löschen; hierzu einfach die LÖSCHEN-Taste antippen.

Garzeitverlängerung

Ist Ihrer Meinung nach eine Verlängerung der Garzeit erforderlich, brauchen Sie nicht alle Einstellungen erneut vorzunehmen.

Durch Antippen der +1M-Taste verlängern Sie die Garzeit um jeweils 1 Minute.

Beispiel: Zur Verlängerung der Garzeit um drei Minuten, die +1M-Taste dreimal antippen.

Bei jedem Antippen der +1M-Taste verlängert sich die Garzeit um 1 Minute.

Automatisches Auftauen - M6245, M6244

Mit dieser Funktion können Fleisch, Geflügel oder Fisch aufgetaut werden.
Ist die Funktion "Auftauautomatik" gewählt, stellt das Mikrowellengerät Auftauzeit und Leistungsstufe automatisch ein.
eben Sie mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle für die Auftauautomatik das Gewicht des Gefrierguts in Kilogramm ein.

1. Legen Sie das Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Tippen Sie die AUFTAU-Taste an.
   Ergebnis: Die Anzeige lautet 0.0
3. Um das Gefriergut-Gewicht einzugeben, halten Sie die 0,1 kg-Taste entsprechend lange gedrückt. Maximale Gewichtseinstellung: 2,0 kg.
4. Tippen Sie die START-Taste an.

   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt, und die Uhr zählt zurück. Wenn ein zehnmaliges akustisches Signal ertönt, drehen Sie das Gefriergut um und tippen die START-Taste an. Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.

M6245 | M6244

Beispiel: Auftauen von 1,2 kg Fleisch

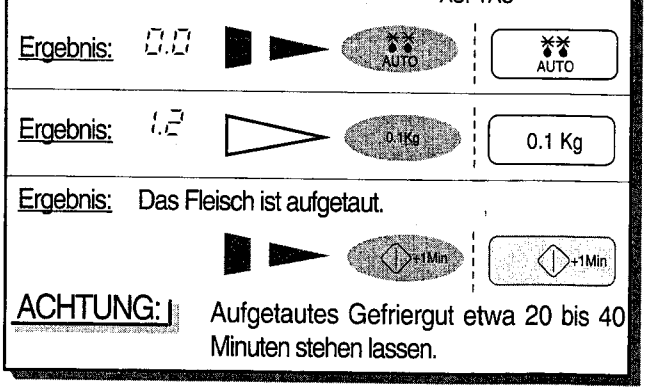


Tabelle zur Auftauautomatik

GEFRIERGUT	GEWICHT	AUSGLEICHSZEIT	HINWEISE
FLEISCH Rinderbraten Schweinebraten Rindersteak Schweinekotelett Rinderhack	0.2 - 2.0kg	20 - 40 min.	Eckpartien mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustisches Signals Fleisch wenden.
GEFLÜGEL Ganzes Hähnchen Geflügelteile	0.2 - 2.0kg	20 - 40 min.	Schenkel und Flügel mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustischen Signals Gefriergut wenden.
FISCH Ganzer Fisch Fischfilet	0.2 - 2.0kg	20 - 40 min.	Bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustischen Signals Fisch wenden.

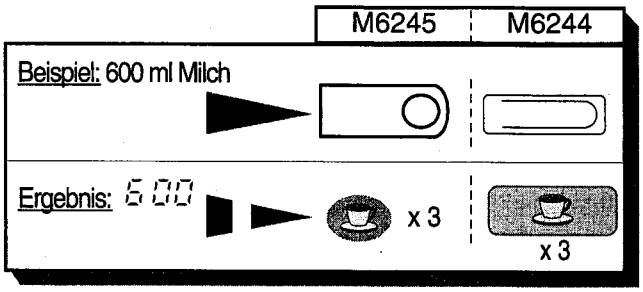
Schnellgerichte - M6245, M6244

Mit der Funktion "Schnellgerichte" stellt das Gerät die erforderliche Zeit automatisch ein.
Sie brauchen die START-Taste nicht zu betätigen.
Erhitzt bzw. gegart werden können mit dieser Funktion Getränke, Ofenkartoffel, Reis und Nudeln.
Die Mengen sind vorgegeben: Getränke: 150 ml, 300 ml oder 600 ml
Ofenkartoffeln: 2 oder 4 Stück
Reis/Nudeln: 250 g oder 500 g
Der Ablauf ist in der nachstehenden Tabelle beschrieben.
Die Portionsgröße ist automatisch auf 1 eingestellt, kann jedoch über das Funktionsfeld entsprechend verändert werden.

1 Stellen Sie das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür.

2 Zur Wahl der Portionsgröße tippen Sie die GETRÄNKE-Taste entsprechend oft an.

Ergebnis: Der Erhitzungsvorgang beginnt nach etwa 2 Sekunden, und die Zeitanzeige zählt zurück.
Das Ende wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.



GARGUT		GEWICHT	AUSGLEICHSZEIT	HINWEISE
GETRÄNKE	1 2 3	150ml 300ml 600ml	- - -	Kaffee, Milch, Wasser usw. in den Garraum stellen und abgedeckt erhitzen.
OFENKARTOFFEL	1 2	2 x 175 - 225g 4 x 175 - 225g	5 min. 5 min.	Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden und abwiegen. Die Kartoffeln waschen und die Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Kartoffeln auf Küchenpapier gleichmäßig verteilen. Sobald das akustische Signal ertönt, die Kartoffeln wenden.
RREIS UND NUDELN	1	250 g Bei Reis 625 ml kochendes Wasser zugießen. Bei Nudeln 1100 ml kochendes Wasser zugießen.	10 min.	Den Reis in eine große Schüssel geben. Kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Während des Nachgarens die Schüssel abdecken und vor dem Servieren umrühren.
	2	500g Bei Reis 1 l kochendes Wasser zugießen. Bei Nudeln 2 l kochendes Wasser zugießen.	10 min.	Die Nudeln in eine große Schüssel geben. Kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Nach dem Garen sofort umrühren und während des Nachgarens abdecken.

Reinigung und Pflege des Gerätes

Die folgenden Teile des Mikrowellengerätes sind regelmäßig zu reinigen, um zu verhindern, daß Fett- oder Speiserückstände festbacken:

- ***Innenflächen***
- ***Außenflächen***
- ***Gerätetür und Türdichtungen***
- ***Glas-Drehteller und Drehring***

ACHTUNG: ***Achten Sie stets darauf, daß die Türdichtungen sauber sind und die Gerätetür einwandfrei schließt.***

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.

Garraumwände

Wischen Sie die Wände des Garraums nach Gebrauch des Gerätes mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen sauber und in einem weiteren Schritt trocken. AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien verwenden.

Zum Lösen festgebackener Speiserückstände bzw. zur Beseitigung unangenehmer Gerüche

- eine mit Wasser und einem Spritzer Zitronensaft gefüllte Tasse auf den Drehteller stellen;
- das Gerät auf MAXIMALLEISTUNG (100 %) stellen;
- das Gerät für 10 Minuten betreiben, bis das Wasser-Zitronensaft-Gemisch kocht.

Ergebnis: Der Dampf löst die Speiserückstände, während der Zitronensaft den unangenehmen Geruch beseitigt.

Der Drehteller ist spülmaschinenfest und kann in warmer Seifenlauge abgewaschen werden.

Außenflächen

Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen in warmer Seifenlauge getränkten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.

Achten Sie darauf, daß KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gelangt.

AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien oder chemische Lösungsmittel verwenden.

Verwenden Sie besondere Sorgfalt auf die Reinigung der Türdichtungen, damit sich dort keine Speiserückstände ansammeln, die ein einwandfreies Schließen der Tür verhindern.

DEUTSCH

Aufbewahrung und Reparatur des Mikrowellengeräts

Zur Aufbewahrung bei längerem Nichtgebrauch oder Wartung des Gerätes beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, wenn folgende Schäden an Gerätetür oder Türdichtungen aufgetreten sind:

- ***Scharnier gebrochen***
- ***SDichtungen abgenutzt***
- ***SGerätegehäuse verzogen***

Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Aufbewahrung des Gerätes bei längerem Nichtgebrauch

Soll das Mikrowellengerät längere Zeit nicht benutzt werden, bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

Begründung: Staub und Feuchtigkeit können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

ACHTUNG:

Entfernen Sie AUF KEINEN FALL das Gehäuse des Gerätes.

Ist eine Funktionsstörung aufgetreten, so daß eine Reparatur erforderlich wird, oder falls Sie nicht ganz sicher sind, daß das Gerät störungsfrei funktioniert,

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
- und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Mikrowellengeschirr

Um Lebensmittel im Mikrowellengerät kochen zu können, müssen die Mikrowellen in die Speisen eindringen können, ohne daß sie vom Geschirr reflektiert oder absorbiert werden.

Bei der Auswahl des Geschirrs sind daher einige Grundregeln zu beachten. Ist das Geschirr als "mikrowellenfest" gekennzeichnet, können Sie es bedenkenlos einsetzen.

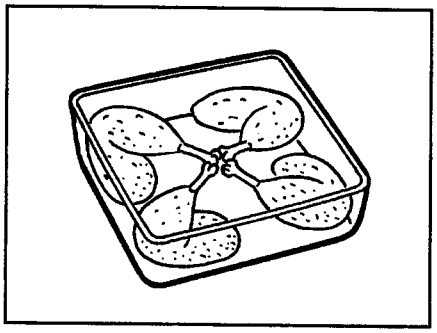
In der folgenden Tabelle sind verschiedene Arten von Geschirr mit Hinweisen aufgelistet, ob und wie sie mikrowellengeeignet sind.

GESCHIRR	MIKROWELLENFEST	BEMERKUNGEN
Aluminiumfolie	X	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Partien vor zu starkem Garen zu schützen. Aluminiumfolie nicht zu nahe an den Innenwänden bzw. in zu großer Menge einsetzen, da dies zu elektrischen Überschlägen führen kann.
Bräunungsplatte	✓	Maximal 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind ohne Metalldekor normalerweise geeignet.
Einweg-Schalen aus Polyester/Pappe	✓	Verpackung für bestimmte Tiefkühlprodukte.
Fast-Food-Verpackung • Becher und Behälter aus Polystyrol	✓	Zum Aufwärmen geeignet; bei zu starker Erhitzung kann das Polystyrol schmelzen.
• Papierbeutel oder Zeitungspapier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metalldekor	X	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren • feuerfestes Glas	✓	Kann ohne Metalldekor verwendet werden.
• Dünnes Glas	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen und Getränken verwendet werden. Plötzliche Hitzezufuhr kann empfindliches Glas zum Platzen bringen oder zu Rißbildung führen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muß entfernt werden. Eignet sich nur zum Aufwärmen.
Metall • Geschirr • Drahtverschlüsse von Gefrierbeuteln	X X	Kann elektrische Überschläge oder Funkenbildung verursachen.
Papier • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur für kurze Garzeiten bzw. Aufwärmen geeignet. Auch zum Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit geeignet.
• Recyclingpapier	X	Kann elektrische Überschläge verursachen.
Kunststoff • Gefäße	✓	Insbesondere, wenn sie aus temperaturbeständigem Thermoplast bestehen. Manche Kunststoffe können sich bei hoher Temperatur verformen oder verfärben. Kunststoffe aus Melaminharz sind ungeeignet.
• Klarsichtfolie	✓	Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zurückzuhalten. Sie dürfen nicht mit dem Gargut in Berührung kommen. Vorsicht beim Abnehmen der Folie, da heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	X ✓	Nur koch- oder herdfeste Beutel verwenden. Sie dürfen das Gargut nicht luftdicht einschließen; gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachspapier oder fettbeständiges Papier	✓	Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zurückzuhalten bzw. Spritzflecke zu vermeiden.

Garkompaß

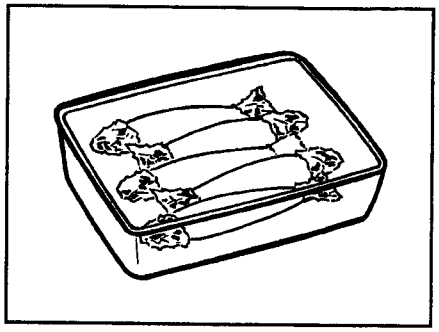
Überblick über die Garverfahren

Um sicherzustellen, daß die Lebensmittel in Ihrem Mikrowellengerät gleichmäßig garen, sollten Sie beim Anordnen der Lebensmittel die folgenden einfachen Techniken anwenden. Beachten Sie dabei STETS die Ausgleichszeiten.



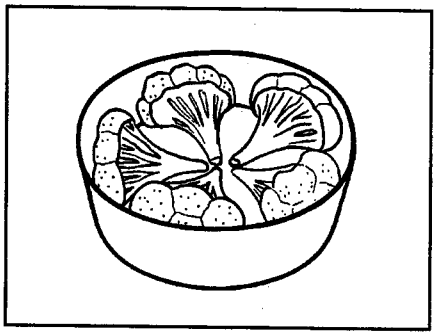
Beim Garen von Lebensmitteln mit unregelmäßigen Formen die schneller garenden dünnen Teile in der Mitte des mikrowellenfesten Gefäßes anordnen.

Beispiele: Hähnchenschenkel, Lammkoteletts, ganze Fische



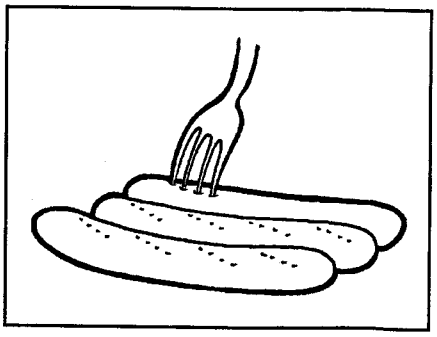
Um zu verhindern, daß die dünnen Teile mancher Lebensmittel zerkochen, diese Teile mit Aluminiumfolie abdecken (die Aluminiumfolie dabei von den Innenseiten des Geräts fernhalten).

Beispiele: Kopf und Schwanz bei ganzen Fischen, Flügel bei ganzen Hähnchen



Sollen mehrere Stücke desselben Lebensmittels gegart werden, möglichst gleich große Stücke verwenden und diese ringförmig in ein mikrowellenfestes Gefäß legen.

Beispiele: Kartoffeln, Blumenkohlröschen, Tomaten



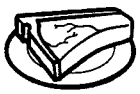
Lebensmittel in Haut bzw. Schale sind mit einer Gabel einzustechen, damit der Dampf entweichen kann und die Haut bzw. Schale nicht platzt.

Beispiele: Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Eigelb, ganze Fische

Aufwärmen

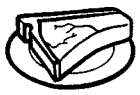
Lebensmittel		Aufwärmzeit (Min.)	Leistungsstufe	Anmerkungen
HAUPTGERICHTE	Tellergerichte 1 Teller 2 Teller 4 Teller	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	HOCH (70 %)	• Fleisch mit Bratensoße bedecken. Dabei sollten sich Fleisch und Gemüse stets am Tellerrand befinden. • Nach der Hälfte der Aufwärmzeit wenden. • Teller in zugehörigem Gestell übereinanderstapeln.
	Zubereitetes Fleisch, Hähnchenteile,Koteletts,Frikadellen usw. 1 Portion 2 Portionen	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	HOCH (70 %)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Zwischendurch einmal neu anordnen.
	Suppen, Eintöpfe 1 Portion 2 Portionen 4-6 Portionen	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	HOCH (70 %)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 Minute gut umrühren.
	Aufläufe (z.B. LASAGNE) 1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MITTEL-SCHWACH (30 %) MITTEL-SCHWACH (30 %) MITTEL (50 %)	 • Mit Klarsichtfolie abdecken. • Gefäß alle 2 Minuten drehen.
GEMÜSE	1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	MAXIMAL (100 %)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Aufwärmzeit gut umrühren.
STÄRKEHALTIGE LEBENSMITTEL	Pasteten 1 Familienpastete, gekühlt 1 einzelne Pastete 2 einzelne Pasteten	 7 - 10 2 31/2 - 4	 HOCH (70 %) MAXIMAL (100 %) MAXIMAL (100 %)	 • Ggf. aus der Aluminiumschale entfernen. • Auf Küchenpapier legen und mit diesem abdecken.
	Pizza 1 ganze Pizza 1 Stück Pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 HOCH (70 %) MAXIMAL (100 %)	 ---
	Reis 1 Portion, gegart 4 Portionen, gegart Reisgericht (z.B. Risotto)	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	 HOCH (70 %)	 • Etwas Brühe, Sahne oder Butter zugeben, um - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern
	Nudeln 1 Portion 4 Portionen	 3 - 4 10 - 12	 HOCH (70 %)	 • Etwas Brühe, Sahne oder Butter zugeben, um - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern
DOSENGERICHTE	Fertiggerichte (Bohneneintopf, Spaghetti), Suppen und Milchreis 200g 425g	 2 - 3 3 - 4	MAXIMAL (100 %)	• In ein mikrowellenfestes Gefäß umschütten. • Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 bzw. 2 Minuten gut umrühren.
SÜSSSPEISEN	Mehlpudding 1 Portion 4 Portionen	 1 - 11/2 2 - 3	 MAXIMAL (100 %)	 • Mit Klarsichtfolie abdecken. • Vor dem Servieren 2 bis 3 Minuten ruhen lassen, besonders wenn der Pudding mit Konfitüre garniert ist.
	Plumpudding 1 Portion Ganz (450 g)	 1/2 - 1 4 - 5	 MAXIMAL (100 %) HOCH (70 %)	 • Vorsichtig in einem offenen Gefäß aufwärmen, da der Plumpudding durch den hohen Alkohol- und Zuckergehalt bei Überhitzung leicht brennt.

Auftauen

Lebensmittel		Auftauzeit (Min. pro 450 g)	Nachtauzeit (Min.)	Anmerkungen
FLEISCH 	Ganze Braten (Rind, Lamm, Schwein usw.)	8 - 11	20 - 30	• Dünne Endpartien mit Aluminiumfolie abdecken. • Zwischendurch zweimal wenden.
	Rinder-/Lammhack	7 - 9	10 - 15	• Mehrmals zerteilen. • Angetaute Partien möglichst rasch entfernen und nachtauen lassen.
	Steaks, Koteletts, Schnitzel	6 - 9	10 - 15	• Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. • Endpartien und Knochen ggf. mit Aluminiumfolie abdecken.
	Würstchen, Schinkenspeck	4 - 5	5	• Würstchen bzw. Schinkenscheiben zwischendurch voneinander trennen und zweimal neu anordnen.
	Gulasch (zubereitet)	15	Zwischendurch 5 Min., am Ende 5 Min.	• Angetaute Stücke abbrechen und zur Seite stellen.
	Fleischwürfel	7 - 8	10 - 15	
GEFLÜGEL	Ganze Hähnchen, Enten, Puten usw.	8 - 10	20 - 30	• Flügel, Brustknochen und Schenkel ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. • Zunächst Brustseite nach unten legen, nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	Schenkel, Flügel Klein Groß	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Die dünneren Enden in Richtung Gefäßmitte legen. • Zwischendurch zweimal wenden und neu anordnen.
FISCH	Ganze Fische (Forelle, Makrele)	4 - 5	5 - 10	• Dünne Endpartien ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. • Flach ausbreiten. Nicht übereinanderlegen. • Zwischendurch einmal wenden.
	Filets (Scholle, Hering)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (Kabeljau, Lachs)	4 - 5	10 - 15	
	Garnelen, Muscheln	5 - 6 (pro 225 g)	5 - 10	• Nach der Hälfte der Auftauzeit umrühren.
	Fisch in Folie	3 - 5	5	• Folie anstechen und in ein mikrowellenfestes Gefäß legen. • Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
OBST	Einzeln, weich (Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren)	6 - 8	5 - 10	• Benötigte Menge abwiegen. • Während der Auf- und Nachtauzeit einmal umrühren bzw. neu verteilen.
	Einzeln, hart (Äpfel, Pfirsiche, Rhabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Pürierte Früchte, Fruchtdessert	7 - 10	10 - 15	• Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	Fruchtpasteten, Trifle, Käsekuchen mit Obstbelag	3 - 4	10 - 15	• Auf Servierplatte legen.
BACKWAREN	Brot Groß, in Scheiben/ganz	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Kunststoffverpackung entfernen. • Auf Küchenpapier legen. • Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. • Zu langes Auftauen führt zum Austrocknen des Brots.
	Klein, in Scheiben/ganz	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 Scheibe	10 - 20 Sek.	-	
	Brötchen und Croissants 1 2 4	 15 - 20 Sek. 30 Sek. 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Frischteig	1 (pro 225 g)	20	• Verpackung entfernen. • Auf Küchenpapier legen. • Häufig wenden, damit nicht nur einzelne Stellen auftauen.
	Gefüllte Kuchen (18 - 20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Mit Küchenpapier auf die Servierplatte legen. • Papier vor dem Servieren entfernen.
	Wurst im Schlafrock (4)	2 - 3	5	• Zum Aufsaugen der Feuchtigkeit einzeln in Küchenpapier einwickeln. • Nachtauzeit unbedingt beachten !!!
	Biskuitkuchen Ganz Einzelne Stücke	 1 - 1 1/2 40 - 60 Sek.	5 - 10	• Auf Küchenpapier legen.

DEUTSCH

Garen von Fleisch

Lebensmittel		Garzeit (Min. pro 450 g)	Leistungsstufe	Anmerkungen
RIND 	Kleine Braten (Filets) Rosa (Englisch) Halb durchgebraten(Medium) Durchgebraten	 6 6 - 8 8 - 9	In den ersten 3 Minuten MAXIMAL (100 %), danach MITTEL (50 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Große Braten (Rippe, Rumpsteak, Oberschale) Rosa (Englisch) Halb durchgebraten (Medium) Durchgebraten	 10 - 12 13 14 - 15	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100 %), danach MITTEL (50 %)	• Knochen und Randpartien mit Aluminiumfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Bruststück und Schmorbraten (durchgebraten)	20	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100 %), danach AUFTAUEN(30%)	• In geschlossenem Gefäß garen. • 20 Minuten nachgaren lassen.
	Steak (225 g) Rosa (Englisch) Durchgebraten	 3 5	HOCH (70 %)	---
LAMM	Zarte Stücke (Keule, Filet) Halb durchgebraten (Medium) Durchgebraten	 10 - 12 12 - 14	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100 %), danach MITTEL (50 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Zähere Stücke (Schulter, Brust ohne Knochen) Durchgebraten	15		
	Koteletts, Schnitzel Durchgebraten	8 - 10	HOCH (70 %)	• Die dünnen Endpartien in Richtung Gefäßmitte legen. • 5 Minuten nachgaren lassen.
SCHWEIN	Hachse, Schulter Durchgebraten	 10 - 12	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100 %), danach MITTEL (50 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Koteletts Durchgebraten	 8 - 10	HOCH (70 %)	• Die dünnen Endpartien in Richtung Gefäßmitte legen. • 5 Minuten nachgaren lassen.
KALB	Hachse, Schulter, Lende Durchgebraten	 15	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100 %), danach MITTEL (50 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 20 Minuten nachgaren lassen.
SCHINKEN	Braten (durchgebraten)	10 - 12	MITTEL (50 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 20 Minuten nachgaren lassen.
	Steaks (durchgebraten)	6 - 8	HOCH (70%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 5 Minuten nachgaren lassen.
	Schinkenspeck 1 Scheibe 2 Scheiben 4 Scheiben	 3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	MAXIMAL (100 %)	• Mit Küchenpapier locker abdecken.

Garen von Geflügel

Lebensmittel		Garzeit (Min. pro 450 g)	Leistungsstufe	Anmerkungen
HÄHNCHEN (ganz)	Ganz ohne Füllung	6 - 8	MAXIMAL (100 %)	• Auf einem Bratrost oder einer umgedrehten Untertasse in ein mikrowellenfestes Gefäß legen. • In der ersten Hälfte der Garzeit: - Brustseite nach unten legen. - Flügelspitzen ggf. mit Aluminiumfolie schützen. • 10 - 15 Minuten nachgaren lassen.
	Ganz mit Füllung	8 - 9	MAXIMAL (100 %)	
HÄHNCHEN (Teile)	Schenkel	6 - 8	MAXIMAL (100 %)	• Die dickeren Enden in Richtung Gefäßrand legen, mit der Hautseite nach oben. • Nach der Hälfte der Garzeit neu anordnen.
	Brust	2 - 3	MAXIMAL (100 %) MITTEL (50 %)	• Abdecken, damit das Fleisch nicht austrocknet.
	Filet	8 - 10	HOCH (70 %)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • Endpartien mit Aluminiumfolie umwickeln, falls sie sich warm anfühlen.
PUTE (ganz)	Ganz (bis zu 4 kg)	9 - 10	In den ersten 10 Minuten MAXIMAL (100 %), danach HOCH (70 %)	• Genauso garen wie ein ganzes Hähnchen. • Mit Füllung: - Am Halsende locker einfüllen. - Rest der Füllung separat garen. - Sicherstellen, daß die Füllung durchgart.
ENTE	Ganz oder Teile	7 - 10	In den ersten 10 Minuten MAXIMAL (100 %), danach HOCH (70 %)	• Genauso garen wie ein ganzes Hähnchen oder Hähnchenteile. • Haut einstechen, damit überschüssiges Fett ablaufen kann. Fett zwischendurch abgießen. • Durchgaren, aber nicht zerkochen lassen. • Mit Aluminiumfolie abgedeckt nachgaren lassen.

Garen von Fisch

Lebensmittel		Gewicht	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
FISCH (ganz)	Klein (12 cm)	225g	3 - 5	• Kopf und Schwanz mit Aluminiumfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	Mittelgroß (20 cm)	450g	5 - 8	
	Groß (über 25 cm)	1 kg	8 - 10	
FISCH (Teile)	Filets	450g	4 - 7	• So anordnen, daß sich die dünnen Endpartien überlappen.
	Steaks	450g	5 - 8	• Die dickeren Partien in Richtung Gefäßrand legen.
MEERESFRÜCHTE	Garnelen, ganz (geschält)	450g	7 - 8	• Zwischendurch mehrmals umrühren oder wenden.
	Muscheln	450g	6 - 8 (HOCH 70 %)	
	Hummer, Krebs	450g	6 - 8	

Garen von Nudeln und Reis

Lebensmittel		Gewicht	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
NUDELN	Eiernudeln, Tagliatelle	5 - 6	2	• Mit 1 Eßlöffel Öl und 600 ml kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
	Makkaroni	8 - 10	2	• Mit 1 Eßlöffel Öl und 1 Liter kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
	Lasagne	8 - 10	3	
	Muschelnudeln	14 - 18	2	
	Spaghetti	8 - 12	3	• Ggf. halb durchbrechen. • Mit 1 Eßlöffel Öl und 800 ml kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
REIS	Reis im Kochbeutel	10	3	• Mit 600 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Langkornreis	10 - 12	3	
	Naturreis im Kochbeutel	20	5	• Mit 650 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Naturreis	20 - 25	5	• Mit 800 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Wildreis (130 g)	12 - 14	2	• Mit 400 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.

DEUTSCH

Garen von Frischgemüse

Lebensmittel		Menge	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
KARTOFFELN	Pellkartoffeln, ganz	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Gründlich waschen und rundherum mit einer Gabel einstechen. • Kurz vor Ende der Garzeit in Aluminiumfolie einwickeln und 5 Minuten nachgaren lassen.
	Kartoffelwürfel (geschält, 3 cm)	3	6 - 7	• In ein großes mikrowellenfestes Gefäß legen und fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Kartoffelpüree die Garzeit um 1 bis 2 Minuten verlängern.
BOHNEN, ERBSEN usw.	Grüne Bohnen	450g	6 - 8	• 30 ml Wasser hinzufügen. • Nach der Mindestgarzeit probieren. • Sofort servieren.
	Stangenbohnen, geschnitten	450g	5 - 6	
	Dicke Bohnen	225g	4 - 5	
	Erbsen	225g	4 - 6	
	Zuckerschoten	375g	6 - 7	
WEISSKOHL, BLUMENKOHL usw.	Weißkohl (grob zerkleinert)	Halber Kopf	5 - 7	• 60 ml Wasser hinzufügen.
	Rosenkohl	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Blumenkohl, zerteilt in Röschen	Ganzer Kopf	10	• 60 ml Wasser hinzufügen. • Röschen so anordnen, daß die Stiele zur Gefäßmitte zeigen.
	Brokkoli	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450g	5 - 6	• Zarte Blätter in sehr wenig Wasser garen. • Gefäß fest verschließen.
	Sonstiges Blattgemüse	450g	7 - 8	
WURZELGEMÜSE	Karotten (dünne Scheiben)	450g 225g	10 6 - 7	• 60 ml Wasser hinzufügen
	Rote Bete (ungeschält)	4 Hälften	12 - 15	
	Steckrüben	450g	10 - 12	• 60 ml Wasser hinzufügen. • Gefäß fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Pastinaken (geviertelt)	450g		• In Klarsichtfolie einwickeln oder in geschlossenem Gefäß garen.
SONSTIGES GEMÜSE	Pilze	225g	2 - 3	• Mit geschmolzener Butter in geschlossenem Gefäß garen. • Nicht zerkochen lassen.
	Zwiebeln Ganz Geviertelt	 2 groß 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• In geschlossenem Gefäß ohne Wasser blanchieren.
	Tomaten	2	2 - 3	• Kreuzweise halbieren. • Butterflöckchen zugeben oder geriebenen Käse darüberstreuen. • In offenem Gefäß garen.
	Zucchini	225g	3 - 4	• In wenig Wasser garen, bis sie beginnen, weich zu werden.
	Selleriestangen (halbiert)	4 Stangen	2 - 3	• 30 ml Wasser hinzufügen.
	Maiskolben	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Einzeln in Klarsichtfolie einwickeln oder in ein flaches mikrowellenfestes Gefäß legen. • Zwischendurch zweimal wenden.
	Spargel	450g	5 - 6	• 60 ml Wasser hinzufügen.
	Artischocken	1	4 - 5	• Einzeln in Klarsichtfolie einwickeln.
	Kürbis, gewürfelt (3 cm)	225g	6 - 7	• In großes mikrowellenfestes Gefäß legen und fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Püree die Garzeit um 1 bis 2 Minuten verlängern.

Garen von Tiefkühlgemüse

Lebensmittel		Menge	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
KARTOFFELN	Kartoffelscheiben (1 cm dick)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Pommes Frites eignen sich nicht zum Garen im Mikrowellengerät.
BOHNEN, ERBSEN usw.	Grüne Bohnen	450g	8 - 10	• 30 ml Wasser hinzufügen. • In ein flaches mikrowellenfestes Gefäß legen und abdecken.
	Dicke Bohnen	375g	7 - 8	
	Erbsen	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	• 30 ml Wasser hinzufügen.
	Zuckerschoten	225g	4 - 5	
	Mischgemüse	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
WEISSKOHL, BLUMENKOHL usw.	Weißkohl	225g	3 - 4	• 45 ml Wasser hinzufügen. • 30 ml Wasser hinzufügen.
	Rosenkohl	225g	4 - 5	• Nach der Mindestgarzeit probieren, damit das Gemüse nicht zerkocht.
	Blumenkohl	225g	5 - 6	• 30 ml Wasser hinzufügen. • Nach der Hälfte der Garzeit neu anordnen. • 1 bis 2 Minuten nachgaren lassen und mit Salz abschmecken.
	Brokkoli	225g	5	• Kein Wasser hinzufügen.
	Spinat	225g	4 - 5	---
WURZELGEMÜSE	Karotten	225g	4 - 6	• 30 ml Wasser hinzufügen.
SONSTIGES GEMÜSE	Maiskolben	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Einen Stich Butter hinzufügen.
	Mais	225g	3 - 4	• 30 ml Wasser hinzufügen.

DEUTSCH

FRANÇAIS / DEUTSCH

SPECIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN	M6235/M6245	M6234/M6244
Source d'alimentation / Netzanschluß	230V~50Hz	230V~50Hz
Consommation électrique / Leistungsaufnahme	1400W(6A)	1400W(6A)
Puissance de sortie / Leistung	800W(IEC 705)	750W(IEC 705)
Fréquence d'utilisation / Betriebsfrequenz	2,450MHz	2,450MHz
Dimensions extérieures / Außenabmessungen	489 x 275 x 353 (L x H x P)mm / 489 x 275 x 353 (B x H x T)mm	489 x 275 x 337 (L x H x P)mm / 489 x 275 x 337 (B x H x T)mm
Dimensions intérieures du four / Garraumabmessungen	305 x 181 x 319 (L x H x P)mm / 305 x 181 x 319 (B x H x T)mm	305 x 181 x 319 (L x H x P)mm / 305 x 181 x 319 (B x H x T)mm
Poids net / Gewicht	environ 14 kg / ca. 14 kg	environ 14 kg / ca. 14 kg

◆ La société Samsung s'efforce d'améliorer en permanence la qualité de ses produits, en conséquence, les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. / ◆ Technische Änderungen im Sinne des Fortschritts vorbehalten.

Druck: Schaltungsdienst Lange Berlin (Germany)